



**Klar til fremtiden**  
– rundt om måltidet



# 3 UCR



4 uddannelser

# 5 Musicon



6 Danmarks førende



7 Oplevelser



**BJENTREPRISE**

- Klostergårdsvej 56
- 4000 Roskilde
- Tlf. 46 48 18 08
- Mobil 40 25 05 47

[www.bjentreprise.dk](http://www.bjentreprise.dk)



Else Erikstrup  
Direktør

### Fantastisk!

Det er fantastisk, at vi nu snart kan tilbyde de bedste faciliteter til uddannelse, produktudvikling og oplevelsen af det gode håndværk for både elever, branchemedarbejdere og menigmand.

Vi samler alle skolens uddannelser på Maglegårdsvej 6-10, hvor vi bygger en ny detailslagterafdeling, et nyt skoleslagteri og en ny øvelsesbutik med plads til en café og udsalg af skolens øvrige produkter – blandt andet bagerivarer. Yderligere udstyres det nye byggeri med en oplevelsesgang. Ved et besøg i oplevelsesgangen kan gæster komme og se, hvordan det gode danske hverdagsmåltid dagligt skabes af vores undervisere og elever. Uddannelsescentret i Roskilde – Slagteriskolen (UCR) ønsker hermed at styrke samarbejdet med fødevarer- og servicevirksomhederne både nationalt og internationalt.

### Center for mange uddannelser

Skolen har siden 1964 udviklet sig til et vidtfavnende center for en lang række uddannelser, hvor fødevarer og service altid har været og stadig er et vigtigt omdrejningspunkt.

Fra at være en rendyrket fagskole for kødbranchen har UCR gennem tiden udviklet sig til også at være uddannelsescenter for en række andre brancher: Hotel- og restaurationsbranchen, medicinalbranchen, den bioteknologiske industri, fødevarerindustrien, køkken/kantine-området samt service- og vagtområdet. I 2003 indførte skolen samlebetegnelsen *Uddannelsescentret i Roskilde* for at sende et signal til omgivelserne om den faglige bredde og vores status som både Slagteriskole, Erhvervsskole, Erhvervsakademi og AMU-center.

### Fremtidens UCR

Denne udvidelse af profilen bliver således styrket i fremtiden. Skolen og oplevelsesgangen bliver et sted, hvor undervisere, elever, branchevirksomheder og forskning mødes og i fællesskab præsenterer den fantastiske historie og den enorme og komplekse faglige viden, der ligger bag det gode daglige måltid.

Den løbende udvikling og opdatering af oplevelsesgangen bliver udgangspunktet for vores facilitering af et unikt undervisningsmiljø, der skal være det mest frugtbare for den daglige undervisning samt for produktudvikling og innovation til virksomheder.

## ROSKILDE OG OMEGNS LOKALE FRUGT OG GRØNT ENGROS LEVERANDØR

PERSONLIG BETJENING

HØJ SERVICE

FRISKE VARER

LEVERING TIL AFTALT TID

FORSYNINGSSIKKERHED

EGET LAGER OG PAKKERI

**Finn<sup>s</sup> Frugt & Grønt Engros** APS

TEL: 46 75 59 95 • MOBIL 40 98 59 95

Hovedkontor: Tingvej 33,  
Vindinge, 4000 Roskilde

Telefax 46 34 55 19

web [www.mjelektro.dk](http://www.mjelektro.dk)

E-mail [mjelektro@mjelektro.dk](mailto:mjelektro@mjelektro.dk)

**MJ ELEKTRO** ApS



Aut. El-installatør

DØGNVAGT 46 34 55 00



*Det praktiske køkken for elever, der får teorien ind gennem hænderne*

**Akademiuddannelser** á 2 - 2,5 års varighed  
Procesteknolog, Fødevareteknolog, Ernæringsteknolog og Laborant.

**Efteruddannelse**, som er kortere eller længere kurser, hvor kursisterne får opdateret deres viden enten på skolen eller ude i virksomhederne: IT, Hygiejne, Fødevareindustri, Fødevarekontrol, Laboratorieservice, Kødindustri og Køddetail.



#### Vore uddannelser

Uddannelserne på UCR er delt op i hovedgrupperne Erhvervsuddannelser, Akademiuddannelser og Efteruddannelse.

**Erhvervsuddannelser**, hvor eleverne har mulighed for at præge sammensætningen af deres uddannelse á 1 - 3,5 års varighed:

Detailslagter, Industrislagter, Ernæringsassistent, Serviceassistent, Sikkerhedsvagt og Ejendomsservicetekniker.

Desuden tilbyder vi grunduddannelser på inden for: Bager, Konditor, Tjener, Smørrebrødsjomfru, Kok og Cater.

Hertil kommer de særlige forløb, der er specifikt mål-

rettet elever med ønsker og forudsætninger, der ligger uden for de sædvanlige rammer:

Det praktiske køkken for elever, der får teorien ind gennem hænderne

Guidet grundforløb for elever, der skal have særlig opmærksomhed

International profil for elever, der har ambitioner om at gøre karriere i udlandet

## Rådgivning for mennesker

DOMINIA er et af landets førende rådgivende ingeniørfirmaer. Vi har i en menneskealder bygget til folk i alle aldre:

Vuggestuer - børnehaver - skoler  
uddannelse - ungdomsboliger  
familieboliger - seniorboliger - plejeboliger

Læs mere på  
[www.dominia.dk](http://www.dominia.dk)

DOMINIA AS  
Studiestræde 50  
1554 København V

DOMINIA



### Øvrige faciliteter

Gæster på UCR – Slagteriskolen har også mulighed for at nyde godt af vores øvrige faciliteter. Vores hotel- og konferencecenter er åbent for både større og mindre arrangementer med mulighed for overnatning og bospisning i vores restaurant Octavia.



## Hvis du har idéerne – har vi rammerne!

Musicon er navnet på det nye kreative område, der ligger som nabo til UCR. Her er plads til dine kreative idéer.

Senest har stjernekokken Mette Sia Martinussen sammen med elever fra UCR lavet en spektakulær mad-event ud fra temaet De Syv Dødsynder.

### Musicon

– en kreativ, musisk bydel på vej i Roskilde  
 Rockmuseum, international højskole, innovative virksomheder, kunstnerværksteder og eksperimenterende boliger. Roskilde vil skabe en ny og anderledes bydel, som skal styrke Roskildes position i forhold til oplevelsesøkonomien. Over de næste 20 år skal der bygges 650 nye boliger og etableres 2.000 arbejdspladser.

Læs mere om Musicon på: [www.musicon.dk](http://www.musicon.dk)



### Danmarks førende fødevareskole

Uddannelsescentret i Roskilde er Danmarks førende, når det gælder fødevarer og service. Vores viden dækker de fleste aspekter rundt om måltidet. Vi har igennem snart 50 år samlet en unik viden om fødevarer. Vore undervisere besidder den højeste faglige viden, og vi er fleksible overfor virksomheder, der ønsker undervisningen tilrettelagt på en særlig måde.

bagningen, smagen, synet, sundheden, serveringen, servicen og rengøringen bagefter. Skolens undervisere dækker tilsammen al praktisk viden om det gode hverdagsmåltid og den højere kulinariske madkunst.

### VIFFOS

Det nationale Videncenter for fødevarer og sundhed, VIFFOS, er placeret på UCR. Den synergi giver os en helt enestående position. Virksomheder har mulighed for at købe vore undviseres og VIFFOS' know-how i forbindelse med produktudvikling og innovation.

*Der er en verden af viden  
rundt om måltidet*

### Rundt om måltidet

Et måltid er en kompleks enhed, der består af masser af elementer: Forberedelserne, logistikken, hygiejneforholdene, fødevarer kontrollen, sikkerheden, slagtingen, forædlingen, konserveringen, tilberedningen,



**VIFFOS**

Nationalt videncenter for fødevarer og sundhed

## Brug for et godt råd?

**Vi hjælper små og mellemstore virksomheder til vækst  
Vi vejleder iværksættere og nystartede virksomheder**



Kim Valbum  
Direktør



Anders Sørensen  
Erhvervsrådgiver



Asger Clausen  
Erhvervsrådgiver



Huyen Pham  
Erhvervsrådgiver



Vibeke Graversen  
Sekretær

Erhvervsamarbejdet Sjælland hjælper med spørgsmål indenfor jura, myndighedsbehandling, moms, skat, IT, markedsføring, ledelse, erfaringsudveksling, produktudvikling, forretningsplan og eksport.

Vi arbejder for Lejre, Ringsted og Roskilde kommuner.  
Find os på [www.essj.dk](http://www.essj.dk) eller [info@essj.dk](mailto:info@essj.dk)  
eller på telefon: 46 31 69 70

**Erhvervsamarbejdet Sjælland**  
**Zealand Business Development**





*Vores nye øvelsesbutik bliver en rejse rundt om måltidet*

### **Nyt slagteri og ny butik**

Fra årsskiftet 2011 står et helt nyt skoleslagteri med øvelsesbutik og detailslagterafdeling klar på UCR. Bygningen er tegnet af arkitekt Charlotte Szöts og er på 4000 kvm i to etager. Byggeriet opføres i umiddelbar forlængelse af skolens andre værksteder og bliver et meget miljø- og klimavenligt byggeri. Slagteri og øvelsesbutik indrettes med moderne udstyr og med stor respekt for og fokus på håndværket.

### **En gang til oplevelser**

Når vi i 2011 tager vores nye oplevelsesgang i brug, sætter UCR helt nye standarder for undervisning inden for fødevarer og service. Vores nye øvelsesbutik bliver en rejse rundt om måltidet. Øvelsesbutikken bliver åben for skolens gæster, og her kan man opleve en moderne butik med delikatesser, kød, brød og færdigvarer. På oplevelsesgangen får besøgende et indblik i slagteproces, opskæring, pøsemageri, produktion af pålæg og bageriet med bagere og konditorer og der er formidling fra brancherne industrislagter, detailslagter, bager og fødevareteknolog. Fase to involverer desuden storkøkkenbranchen, servicebranchen, kok og tjener samt restaurant- og caféområdet. Oplevelsesgangen bliver en helt ny måde at drive erhvervsskole på – en attraktion og en oplevelse i sig selv. Det bliver muligt at se, høre, røre, dufte og smage det gode måltid – et madeksperimentarium hvor elever og gæster får mulighed for at blive en del af måltidet og hele processen.

### **Ud af klasseværelset**

Vi elsker at deltage i eksterne events! Mange gange årligt er vi ude på folkeskolerne, hvor vi parterer en halv gris med eleverne og efterfølgende tilbereder og spiser den. Vi er altid at finde på Roskilde Dyrskue, og i år er vi også med til Ånds- og Vidensfestivalen i Roskilde samt til Forskningens Døgn. Vi er også med ved andre typer arrangementer. Det var fx vores bager/konditorelever, der lavede den 11m2 store kage til Fælledparkens 100 års fødselsdag. Et andet spændende event lavede vi i samarbejde med stjernekokken Mette Sia Martinussen fra Madelaines Madteater, hvor en flok unge kokkelever lavede mad til den eksperimentelle danseforestilling De Syv Dødsyndere i Roskildes nye kulturelle bydel Musicon. Alle disse ting er med til at give vores elever en oplevelse ud over det sædvanlige samt et ekstra kick, når de får lov til at prøve kræfter med den virkelige verden.

### **Kurser for private**

UCR arbejder på at tilbyde en række sæsontilpassede kurser for private, som gerne vil lære lidt mere. Vi vil f. eks. tilbyde kurser inden for nordisk mad; hvordan man tilbereder det perfekte måltid på grillen; rengøring når det skal gøres godt og rigtigt; hvordan man kreerer den mest lækre dessert – og mange, mange andre.

# *Uddannelsescentret i ROSKILDE - Slagteriskolen*



Maglegårdsvej 8  
DK-4000 Roskilde  
Tlf: +45 46 34 62 00  
[rundtommaaltidet@ucr.dk](mailto:rundtommaaltidet@ucr.dk)

[www.ucr.dk](http://www.ucr.dk)